

16+

Сваты

Все рецепты проверены читателями!

Заготовки

Толока № 9 (89), сентябрь 2022 г.

**МОЛОКО:
ПИТЬ ИЛИ
НЕ ПИТЬ?**

По сезону:

**ОВОЩНАЯ
ИКРА НА ВСЕ
ВРЕМЕНА**

**На здоровье:
острые соусы
ОТ ВИРУСОВ**

**Экономно:
соленые сыроежки**



ТОМАТЫ С ЯБЛОКАМИ

Уже можно подписаться на весь 2023 год. Это экономно и удобно! Самые выгодные подписные индексы: 18147 «Почта России», 11424 «Почта Крыма».

ISSN 2411-0787



22009 >



9 772411 078657

Осень-припасиха

- ❖ Вяленые зеленые помидоры
- ❖ Маринованные алыча, сливы и арбуз
- ❖ Груши в лимонном сиропе

Здравствуйте, дорогие!

Когда в сентябре разъезжаются дети и внуки, в дачном поселке начинается совсем другая жизнь — тихая, размеренная. Бывает, заглянет соседка якобы на минутку, а в итоге засидимся до позднего вечера — не одну чашку чая выпьем. Как правило, не обходятся такие посиделки без обмена рецептами. И вот тут любое кулинарное телешоу меркнет по сравнению с нашими познаниями! Подшивка любимого издания буквально пестрит закладками-наклейками — так мы отмечаем наиболее понравившиеся угощения, которые обязательно планируем приготовить. А сколько новинок ждет своей очереди! У нас, Сватов, есть правило: каждый сезон вместе с проверенными заготовками уделять время и чему-то доселе неизведанному. И все равно освоить все присланные рецепты не получается. Поэтому, дорогие, обращаемся к вам с просьбой: если готовили что-то по советам наших читателей, напишите свой отзыв. Не обязательно хвалебный — пусть он будет максимально честным. Так вы поможете другим хозяйкам обратить внимание на какое-то угощение, а нам, Сватам, уже в следующем сезоне напомнить про хит-рецепт тем, кто его пропустил. Впрочем, настоятельно советуем уже этой осенью выписать «Сваты. Заготовки». Так сэкономите и деньги (когда все стремительно дорожает, вы как бы фиксируете стоимость журналов), и время на поиски рецептов. По своему опыту знаем: в интернете только на первый взгляд можно найти все, а как примешься за поиски — столько информации перелопатить надо, столько откровенно провальных рецептов отсеять. В конце концов, мы не настолько богатые, чтобы выбрасывать испорченные продукты. И не настолько тщеславные, чтобы впустую тратить свое время и труды на заготовки, которые рискуют взорваться.

Из собранных опять делаю такую заготовку. Грибы мою, заливаю свежей водой и варю 30 мин. без соли. Затем снова промываю и пропускаю через мясорубку. Полученный фарш раскладываю в пакеты и замораживаю. Зимой такие грибочки добавляю в суп или просто обжариваю с луком. Тогда же солю и перчу по вкусу.



Поменьше остроты

Бывало, консервирую на зиму острый перец и в процессе замечаю, что его не хватает до нужного объема баночки. В таком случае добавляю к нему сладкий, нарезанный полосками, или помидорки черри, или все вместе. В итоге получается вкусная, ароматная и пикантная закуска, при этом в меру острая.



Для внучат готовлю пиццу исключительно с этим соусом. Измельчаю и смешиваю 3 спелых помидора (кожицу по возможности удаляю), 3-4 ст.л. сметаны, плавленный сырок, зубчик чеснока, любую зелень, соль, молотый черный перец и другие пряности по вкусу. Щедро смазываю основу, а если что-то осталось, переливаю в небольшую баночку и — в холодильник. Там долго не застывает: Степаныч такой добавкой сдобривает мясо и рыбу.

Айва для красоты лица

Это маска быстрого действия — уже после первого применения замечаю, что кожа стала свежее, подтянулась. Смешиваю по 1 ч.л. свежих дрожжей и сока квашеной капусты или лимона, 1 ст.л. пюре айвы, 2-3 капли камфорного масла. Наношу массу на лицо на 15-20 мин. Смываю сначала теплой водой, затем прохладной. Если через 10-15 мин. чувствую, что кожу начинает стягивать, смазываю ее питательным кремом.



По совету травника готовлю отличную альтернативу кофе. Клубни топинамбура мою, нарезаю небольшими кубиками, раскладываю на бумаге, сушу при комнатной температуре 3-4 дня, а затем досушиваю в духовке при 100 град. до коричневого цвета. Храню в холщовом мешочке в сухом месте. Перед приготовлением несколько кубиков прокалываю на сухой сковородке, измельчаю в кофемолке и завариваю порошок кипятком. Вкус отменный! При желании можно добавить сливки или сахар.

В этом году хрен разросся на дачном участке как никогда! Я хоть и люблю этот острый корешок в разных блюдах и приправах, но не готов дать ему заполнить весь огород. Пришлось бороться: лишние точки роста уничтожил, присыпав смесью аммиачной селитры и соли (по 2 ст.л. на каждый экземпляр). Оставил лишь немного в конце участка, а чтобы хрен не разрастался, огородил грядку в земле стенкой в 30 см из старого шифера.



Дорогие друзья, подписаться на «Сваты. Заготовки» можно не выходя из дома в интернете — просто, быстро, безопасно и с выгодой! Для жителей Беларуси: сайт toloka24.by (промокод для получения скидки — **осень22**). Для жителей России: сайт toloka24.ru (промокод для получения скидки — **ОСЕНЬ2022**).

Реклама, УНП 192173221 ООО «Издательский дом «Толока»

Пеламуши, или Ленивая чурчхела

Люблю грузинскую кухню за ее непревзойденные блюда. Чего только стоят хинкали и хачапури! Однако в ней не так уж много десертов. Впрочем, это неудивительно при таком разнообразии свежих фруктов, ягод и орехов. Все грузинские лакомства заслуживают внимания, так как их состав обычно простой, а вкус яркий. Если вам по душе чурчхела, то оцените и пеламуши. Десерт может быть как самостоятельным угощением, так и основой для той же чурчхелы.

Традиционно пеламуши готовят из винограда, для свадебного варианта — обязательно светлых сортов. Впрочем, можно встретить десерт из граната, абрикоса, вишни и даже... молока. В идеале за основу берут бадаги — виноградный сок, уваренный до половины объема, очень концентрированный и тягучий. Если не хочется возиться, то можно взять свежий сок и загустить мукой. Сахар обычно не добавляют, но, если сок с явной кислинкой, можно и подсластить.

♦ 1 л виноградного сока или бадаги ♦ 150 г кукурузной или пшеничной муки ♦ сахар — по вкусу ♦ ядра грецких орехов или фундука.

В холодный сок всыпаю муку и сахар, перемешиваю, на среднем огне увариваю до загустения. Затем нагрев уменьшаю и готовлю еще 6-7 мин. Горячую массу разливаю в формы или креманки. Рубленые орешки можно вмешать в горячую смесь сразу или добавить при подаче. Полностью остужаю, чтобы десерт уплотнился.



Мой совет

Если лакомство не будет съедено сразу (что большая редкость), пеламуши можно хранить в холодильнике в герметичном контейнере около недели.

Евгения САМУСЕНКО, г. Минск. Фото автора

Стручковая фасоль

Моя бабушка любила сажать спаржевую фасоль. Вырастало много, урожай традиционно замораживали. Вот только ели припасы без особого энтузиазма. Эх, знала бы я тогда этот рецепт! Фасоль можно мариновать целыми стручками, удалив кончики, либо нарезав кусочками. Получается прекрасный гарнир.

♦ 0,5 кг стручковой фасоли ♦ зубчик чеснока ♦ 2 бутона гвоздики ♦ 3 горошины душистого перца ♦ 2 лавровых листа. Для маринада: ♦ 380 мл воды ♦ 2/3 ст.л. соли ♦ 50 г сахара ♦ 25 мл растительного масла ♦ 40 мл 9%-ного уксуса.



Фасоль мою, отрезаю кончики, по желанию нарезаю кусочками или оставляю стручки целыми. Варю почти до готовности, сливаю отвар, добавляю измельченный чеснок и пряности. Для маринада кипячу воду, соль и сахар. Вливаю масло и уксус, снова довожу до кипения. Опускаю фасоль, варю 2-3 мин. и раскладываю в стерилизованные банки. Укупориваю прокипяченными крышками. Переворачиваю, укутываю до полного остывания.

Татьяна ХОЛОД, г. Минск. Фото автора

Никакой соли!

Чтобы зерна кукурузы для последующей заготовки получились мягкими и сочными, важно правильно сварить початки. Делюсь секретным способом. Дно казана застилаю кукурузными листьями — с ними ничего не пригорит. Выкладываю початки и всыпаю немного сахара. А вот соль не добавляю — она сделает зернышки жесткими и «дубовыми». Заливаю водой, после закипания уменьшаю огонь до минимума и готовлю с этого момента 25 мин. Наталья САГУЛИНА, г. Могилев

Кабачки с лимонной цедрой

Рецептом со мной поделилась подруга, за что ей большое спасибо. В прошлом году приготовила только одну порцию на пробу и пожалела — так быстро она закончилась. Поэтому теперь заготавливаю с запасом.

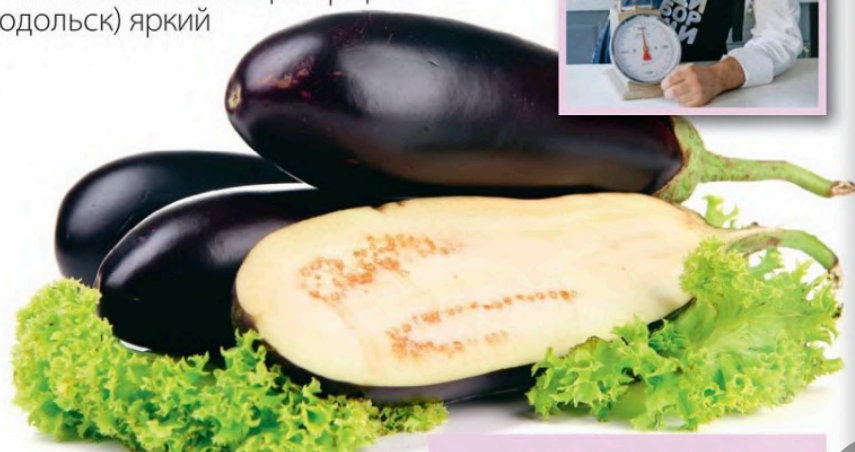
♦ Молодые кабачки ♦ 1-2 зубчика чеснока ♦ небольшой пучок укропа ♦ лимон. Для заливки на 1 ст. воды: ♦ 2 ст.л. растительного масла ♦ 3 ст.л. 9%-ного уксуса ♦ 3 ст.л. сахара ♦ 1 ч.л. соли.

Кабачки нарезаю небольшими кубиками, чеснок и зелень измельчаю. Лимон обдаю кипятком, снимаю и натираю цедрой. В кипящую воду с растительным маслом, уксусом, сахаром и солью порциями опускаю кабачки и варю 7-8 мин. Всыпаю зелень, чеснок и цедру, варю 2-3 мин. и раскладываю в стерилизованные банки. Закатываю прокипяченными крышками. Храню в прохладном месте.

Елена ПИСАРЕНКО, г. Балаково

Секреты шеф-повара: идеальные синенькие

Баклажаны горчат, получаются безвкусными, сухими? Это в прошлом! С рекомендациями и проверенными рецептами от шеф-повара кулинарной онлайн-школы «Щиборщи» Владимира ИНЖУВАТОВА (г. Подольск) яркий овощ получится идеальным.



Маринованные по-сицилийски

Эта не совсем обычная закуска по вкусу напоминает грибы.

Баклажаны чищу, нарезаю крупной соломкой, **солю**, обильно поливаю **лимонным соком** и оставляю на ночь под гнетом, чтобы убрать лишнюю влагу. Утром сливаю выделившийся сок, добавляю **уксус**: на 1 кг отжатых баклажанов — 0,5 л 5-6%-ной кислоты. Перемешиваю и оставляю еще на час-два. Сливаю лишний уксус, отжимаю плоды, раскладываю в банки, перемежая **зубчиками чеснока**, колечками **острого перца** и любой измельченной **зеленью**. Заливаю **оливковым маслом**, чтобы полностью покрыло закуску, закрываю крышками. Через 1-2 дня при необходимости добавляю еще масла. Даю настояться минимум две недели при комнатной температуре. Храню в холодильнике.

Баклажан входит в топ-10 плодов, которые славятся максимальным содержанием антиоксидантов.

Квашеные

Менее известная закуска, которую, уверен, захотите приготовить не один раз.

У **баклажанов** удаляю плодоножки, варю до мягкости (10-20 мин. — зависит от размера). Ставлю под гнет на несколько часов, сливаю выделившуюся жидкость. Надрезаю плоды вдоль, как булочки для хот-догов, фарширую тертой **морковью**, обжаренной с измельченными **луком** и **чесноком**, **пряностями**. Выкладываю баклажаны надрезами вверх в кастрюлю, заливаю холодным рассолом. Для него растворяю в 1 л воды 2 ст.л. без верха **соли**. Устанавливаю гнет. Через 3-5 дней пробую. Храню в холодильнике. Для более долгого хранения готовые баклажаны с рассолом рекомендую закатыть.

Бонус: с огня

Обжариваю целые **баклажаны** на сковороде, а лучше — на мангале до подпалин. Часть можно съесть сразу: очистить, **посолить**, приправить измельченными **чесноком** и **зеленью**, сбрызнуть **уксусом** или **лимонным соком**, **оливковым маслом**, дополнить нарезанными **луком** и **помидором**. Но обязательно часть плодов чищу, остужаю, раскладываю в пакеты, подписываю и кладу в морозилку. По желанию их тоже можно сразу заправить тертым чесноком, солью, уксусом и маслом. Зимой останется разморозить, положив в холодильник, добавить зелень, овощи — и наслаждаться ароматом дымка и воспоминаниями о лете.

Кабачки «Неженки»

В сезон едим кабачки почти каждый день, а все равно не успеваем «утилизировать» урожай. Молоденькие обязательно мариную на зиму. А вот для приготовления кабачковой икры такие плоды не годятся: слишком нежные и водянистые.

Варю рассол из 1 л воды, 1 ст.л. **соли** и 1 ч.л. **сахара**. Молодые **кабачки** нарезаю половинками кружочков толщиной около 2 см. Заполняю ими стерилизованные литровые банки, перемежая кусочками **стебля сельдерея** и **острого перца**, **зонтиками укропа**, **бутонами гвоздики**, **зуб-**



Как грибы

• 1 кг баклажанов • 5-7 зубчиков чеснока • луковица • 100 мл растительного масла • 4 ст.л. 9%-ного уксуса • пучок укропа • около 2 ст.л. соли • молотый черный перец — по вкусу • 1,5-2 л воды.

Баклажаны мою, удаляю плодоножки, чищу от кожицы и нарезаю кубиками. В кипящую воду добавляю немного соли и баклажаны, варю 4-5 мин. после повторного закипания. Откидываю овощ на дуршлаг, чтобы стекла жидкость — с ней уйдет и горечь. Лук нарезаю полукольцами, обжариваю до прозрачности, перекладываю в миску, добавляю измельченные чеснок и укроп, масло и уксус, затем — баклажаны. Все аккуратно перемешиваю. Солю и перчу по вкусу. Перекладываю овощи в сухую чистую банку, плотно закрываю и даю настояться. Храню в холодильнике до двух недель. Для долгого хранения можно дополнительно простерилизовать заготовку в кастрюле с кипящей водой (полулитровые банки — 15 мин.) и закатыть.



Валентина МИХЕЕНКО, автор канала «Готовим с вами», г. Санкт-Петербург. На фото — автор

чиками чеснока, **горошинами душистого перца**, **зернами кориандра**, **лавровым листом**. Заливаю овощи кипящим рассолом. Через 10 мин. сливаю жидкость обратно в кастрюлю, довожу до кипения. В каждую банку вливаю 0,5 ч.л. **уксусной эссенции**, заливаю рассолом, закатываю. Переворачиваю и укутываю до остывания.

Лилия МАТВЕЕВА, г. Казань. Фото автора



«Осенний калейдоскоп»

В одной баночке разноцветные овощи затейливо перемешиваются, как стеклышки в калейдоскопе. Здорово, что баклажаны не надо обжаривать в масле на сковороде, а значит, они впитают меньше жира.

На 3 полулитровые банки: • 4 баклажана • 3 луковицы • 3 моркови • 5 зубчиков чеснока • пучок укропа или петрушки • 2 ст.л. растительного масла • молотый черный перец • соль.

Для маринада: • 6 помидоров • 2 ст.л. 9%-ного уксуса • 1 ст.л. меда • 3 ст.л. растительного масла • 1,5 ст.л. соли.

Баклажаны мою, нарезаю кружочками толщиной 1-2 см. Слегка солю, сбрызгиваю маслом и перемешиваю. Выкладываю на застеленный пергаментной бумагой противень и запекаю в разогретой до 180 град. духовке 20 мин. Лук нарезаю полукольцами, пассерую в растительном масле до прозрачности, всыпаю тертую морковь, соль, перец и томлю до мягкости.

Помидоры натираю на терке или пропускаю через мясорубку, довожу до кипения, добавляю мед, уксус, масло и соль, перемешиваю. Зелень и чеснок измельчаю. В чистые полулитровые банки укладываю слоями сначала лук и морковь, затем — баклажаны, несколько ложек маринада, зелень с чесноком. Слои повторяю, сверху заливаю маринадом. Ставлю посуду в кастрюлю, дно которой застилаю полотенцем, прикрываю крышками, наливаю по плечики воду и стерилизую 30 мин. после закипания воды. Закручиваю прокипяченными крышками, переворачиваю и укутываю до полного остывания.

Марина ГОРОДИЛОВА, г. Казань. На фото — мой муж Константин

Палитра вкуса

Идеальное дополнение к маринованным кабачкам:

- **зелень укропа (петрушки, базилика, эстрагона)**
- **стебли сельдерея**
- **листья или корень хрена**
- **бутоны гвоздики**
- **душистый перец горошком**



6 Соленья и маринады: помидоры



С морковной ботвой

Получаются сладковатые помидоры с легкой кислинкой.

- ♦ Томаты ♦ морковная ботва ♦ чеснок.

Для маринада на 1 л воды:

- ♦ 1,5 ст.л. соли ♦ 3 ст.л. с верхом сахара ♦ 100 мл 9%-ного уксуса.

Мою томаты и ботву. На дно литровой банки укладываю 3-5 веточек ботвы, 2 очищенных зубчика чеснока, заполняю помидорами. Заливаю крутым кипятком и даю ему остыть. Затем сливаю в кастрюлю, всыпаю соль и сахар, кипячу и добавляю уксус. Заливаю в банку и закрываю. Переворачиваю и укутываю до остывания.

Валентина ЗАЙНУЛЛИНА, г. Стрежевой. Фото автора

Вместо сахара добавляю в маринад для томатов мед — до 2 ст.л. на 1 л жидкости. Он и вкус заготовки облагораживает, и дополнительным консервантом является, да и полезнее привычной специи.



С яблоками (без уксуса)

Яблоки выбираю исключительно кислых сортов, лучше всего — антоновку. Именно природная кислота является натуральным консервантом. Количество — на ваше усмотрение, но советую не больше 1/4 от веса томатов. Не добавляю никаких пряностей, так как вкус у заготовки вполне самостоятельный.

Для заливки на 1,5 л воды: ♦ 1 ст.л. с верхом соли ♦ 4 ст.л. без верха сахара.

Плоды мою, яблоки нарезаю крупными дольками, удаляя сердцевину. В стерилизованную банку кладу слой фруктов, затем заполняю томатами, перемежая дольками яблок. До самого

верха заливаю кипятком. Воду с солью и сахаром довожу до кипения, нагреваю до растворения специй. Через 20 мин. жидкость из банок сливаю, а вместо нее вливаю горячий рассол. Закрываю прокипяченными крышками. Укутываю до остывания. Храню в подвале.



Марина НЕМЫТКОВА, г. Удомля. Фото автора

Засоленные с горчицей

- ♦ 1 кг мелкоплодных помидоров
 - ♦ 1-2 зубчика чеснока ♦ острый перец — по вкусу.
- Для заливки на 1 л воды: ♦ 2 ст.л. сахара ♦ 2 лавровых листа ♦ 3 горошины душистого перца ♦ 0,5 ст.л. сухой горчицы ♦ 1-2 ст.л. соли.

Помидоры накалываю зубочисткой возле плодоножек и укладываю в стерилизованные банки. Добавляю острый перец и нарезанный чеснок.

Воду кипячу с солью, сахаром и пряностями, остужаю. Кладу в рассол горчицу, перемешиваю и даю настояться. Когда жидкость станет прозрачной, чуть желтоватой, заливаю помидоры. Закрываю полиэтиленовыми крышками и ставлю в сухое прохладное место. Храню там же. Через 1-2 суток можно пробовать.

Валентина ПОПОВА, г. Ганчуков Ростовской обл.



Соленья и маринады: помидоры 7

Вяленые зеленые

Спелые красные помидоры хозяйки вялят довольно часто, и в продаже их обнаружить не проблема. Но попробуйте найти зеленые томаты, заготовленные таким способом. А ведь они тоже вкусные!

- ♦ 200 г зеленых помидоров
- ♦ 2-3 зубчика чеснока ♦ щепотка соли ♦ щепотка пряностей (у меня — итальянские травы) ♦ 100 мл оливкового масла.

Помидоры мою, обсушиваю, нарезаю довольно крупными ломтиками и неплотно распределяю на противне, застеленном пергаментной бумагой. Посыпаю пряностями, кладу раздавленные зубчики чеснока, слегка сбрызгиваю маслом. Духовку нагреваю до 180-200 град. Ставлю противень с томатами, приоткрываю дверцу и уменьшаю температуру до 90-100 град. Выдерживаю несколько часов, чтобы ломтики утратили сочность, но остались гибкими.

Вместе с чесноком складываю их в сухую чистую банку, заливаю маслом (для долгого хранения довожу его до кипения и слегка остужаю), плотно закрываю и храню в холодильнике. Добавляю такие помидоры в салаты, готовлю с ними тосты и бутерброды. Особенно вкусны вяленые зеленые томаты в сочетании с пикантными сырами.

Мой совет

Помидоры можно хранить и при комнатной температуре, если герметично укутать банку.

Наталья АНТИПЬЕВА, г. Томск. Фото автора



Острые

Для данной заготовки выбираю некрупные и абсолютно зеленые помидоры (не молочной спелости), которые уже точно больше не созреют.

На 10 кг зеленых помидоров:

- ♦ 5-7 головок чеснока ♦ 5-7 стручков красного острого перца
- ♦ листья хрена ♦ соцветия или семена укропа.

Для рассола на 10 л воды: ♦ полулитровая банка крупной соли, заполненная по плечики ♦ 2 ст. сахара.

Воду с солью и сахаром кипячу 2-3 мин., полностью остужаю и процеживаю. Помидоры мою, нарезаю пополам, мелкие оставляю целыми. На дно эмалированной кастрюли выкладываю промытые листья

хрена и соцветия или семена укропа, затем — слой томатов срезами вверх, на них — колечки острого перца и кусочки чеснока, а после — снова помидоры, но уже срезами вниз. Повторяю слои. Сверху — обязательно листья хрена и укроп. Зелень прикрываю чистой льняной тканью. Кладу плоскую тарелку или чистую дощечку, ставлю гнет и вливаю в посуду рассол, чтобы полностью покрыл тарелку (дощечку). Накрываю всю конструкцию крышкой либо тканью и ставлю в холодное



место (оптимальная температура — не выше 5-7 град.).

В процессе заквашивания на поверхности рассола может появиться пена или пленка белого цвета с кисломолочным запахом — это нормально. Для этого была предусмотрена льняная ткань: когда помидоры будут готовы, убираю все «ненужное» вместе с ней. Через 30-40 дней «зеленки» готовы. Храню их в холодном месте, переложив вместе с перцем и чесноком в 2-3-литровые банки. Заполняю тару по плечики, сверху кладу веточку укропа и лист хрена и заливаю рассолом из кастрюли (его повторно не кипячу, а просто процеживаю).

Елена КАЛУГИНА, г. Остров. Фото автора

Можно, но осторожно

Спешу напомнить, что зеленые помидоры желателно есть исключительно после термической обработки, засолки или вымачивания в соленой воде (при этом в течение нескольких часов 2-3 раза поменяйте жидкость). Потому как в незрелых плодах содержится природный яд соланин. При перечисленных способах обработки он разрушается. Тем не менее очень умеренно налегайте на «зеленки» — не переусажайте. И вообще откажитесь, если у вас есть аллергия, подагра и другие заболевания суставов, проблемы с почками, сопровождающиеся отеками, мочекаменная болезнь.

Ольга КОВАЛЬ, диетолог, г. Москва



С капустой

- 16-18 стручков сладкого перца
- 1-1,5 кг белокочанной капусты
- 1,5 ст.л. крупной соли
- 0,5 ст. сахара
- 125 мл 9%-ного уксуса
- 2 лавровых листа
- 4-6 горошин черного перца.

У перца удаляю плодоножки и семена — вырезаю аккуратно, чтобы отверстие было как можно меньше. Стручки мою, порциями опускаю в кипящую воду, бланширую 7-10 мин. и остужаю. Капусту тонко шинкую, тушу на сковороде до мягкости и фарширую ею перец. Плотно заполняю стручками су-

хие стерилизованные литровые банки, выкладывая отверстиями вверх.

Кипячу 1 л воды с указанным количеством соли, сахара и уксуса. Добавляю лавровый лист и перец горошком. Кипящую жидкость вливаю в банки. Прикрываю крышками, ставлю в кастрюлю на полотенце, наливаю по плечики банок воду и стерилизую 15 мин. после ее закипания. Сразу же закатываю, укутываю до полного остывания, но не переворачиваю. Храню в прохладном месте.

В масляном маринаде

- На 5 литровых банок: • 4 кг сладкого перца.
- Для маринада: • 1 л воды • 2 ст.л. крупной соли • 200 г сахара • 200 мл 9%-ного уксуса • 200 мл растительного масла • 2 лавровых листа • 5-6 горошин черного перца • 2 горошины душистого перца • 2 бутона гвоздики.

Перец мою, чищу, нарезаю стручки четвертинками или толстой со-

ломкой, опускаю в кипяток и бланширую 2 мин. Все ингредиенты для маринада, кроме уксуса, кипячу 5 мин. Вливаю уксус, опускаю в маринад бланшированный перец и варю на малом огне 5 мин. Раскладываю в стерилизованные литровые банки, заливаю маринадом и закатываю.

Жанна КОХАН, г. Новосибирск.
Фото автора

«Солёный-ядренный»

На зиму острый перец не только мариную, но и солю. Перед этим стручки обязательно подвяливаю: не мою, раскладываю на 1-2 дня на кухонном столе, а потом накалываю зубочисткой и заливаю холодным рассолом (на 5 л воды — 15 ст.л. крупной соли). Другие добавки — по желанию. Выдерживаю две недели под гнетом — и можно пробовать.

Галина УШАКОВА, г. Могилев

Сулицы — в дом

В начале осени, когда овощи уже замедляют рост, выкапываю кустики острого перца с комом земли и пересаживаю в глиняные или керамические горшки. На подоконнике они смотрятся очень красиво! И перчики продолжают дозревать.
Марина БУРЦЕВА, г. Коломна

В аджике

Перчик съедаем, а заливку используем как соус и заправку для различных блюд.

- 3 кг сладкого перца
 - 2 кг помидоров
 - головка чеснока
 - 100 мл растительного масла
 - 1 ст. сахара
 - 2 ст.л. соли
 - 5 ст.л. 9%-ного уксуса
 - молотый черный перец — по вкусу
 - сушеный укроп — по желанию.
- Перец мою, чищу от семян и плодоножек, нарезаю небольшими кусочками. Помидоры и очищенный чеснок пропускаю через мясорубку, добавляю сахар, соль, масло, уксус, молотый перец и укроп, перемешиваю. Всыпаю нарезанный сладкий перец и оставляю на 5-10 мин. После чего довожу до кипения и варю на малом огне 45 мин. Стерилизованные банки заполняю горячим перцем с аджикой. Закатываю и укутываю до остывания.



Елена ГОРОДИШЕНИНА, ст. Платнировская Краснодарского края.
Фото автора

А-ля цизак

Для этого армянского рецепта нужен особый сорт перца, который называется цизак. Он менее острый, и кожица у него нежная. Увы, найти такой не так-то просто, поэтому готовила с обычным острым перчиком.

- 6 кг зеленого острого перца
 - 6 головок чеснока
 - 2 больших пучка укропа.
- Для первого рассола: • 10 л воды • 2 ст.л. крупной соли.
- Для второго рассола на 1 л воды: • 1,5 ст.л. крупной соли.

Перец мою, каждый стручок в нескольких местах накалываю вилкой. Чеснок чищу, измельчаю вместе с укропом и смешиваю с перцем. Для рассола растворяю в холодной воде соль. Заливаю стручки, прикрываю тарелкой и ставлю гнет, чтобы жидкость полностью покрыла овощ. Закрываю посуду крышкой и выдерживаю при комнатной

температуре 1,5-2 недели. Как только стручки пожелтеют, хорошо их отжимаю, порциями перекладываю в дуршлаг, промываю кипяченой водой и снова отжимаю. Очень плотно заполняю стерилизованные полулитровые банки до самого верха. Кипячу свежий рассол в необходимом количестве, заливаю в банки, прикрываю крышками, ставлю в кастрюлю на полотенце, наливаю теплую воду и нагреваю ее. Стерилизую заготовки 10 мин. с момента закипания. Закатываю, храню в прохладном месте.

Наталья АЛЕШИНА, г. Москва



Тонкости стерилизации

Если в рецепте не указано точное время стерилизации банок с заготовками, можно следовать общим правилам.



Острая нотка ностальгии

С острым перцем у меня связаны особые воспоминания...

Помню, как отец погружал конец стручка красного перца в тарелку с борщом и «пилил» его ложкой там, под «ватерлинией». Я тоже так пробовал — и, действительно, борщ мгновенно насыщался характерной горечью и остротой. А в молодые годы мы, студенты Московского архитектурного института, частенько наведывались в магазин «Диета», который порой вносил ноту аристократизма в нашу скромную жизнь, предоставляя возможность дегустировать такие вкусности, как венгерское или болгарское лечо, маринованный острый перец, фруктовый конфитюр, сыр камамбер, кубинский банановый ликер... В общезнитоии среди моих друзей были герои, которые за один присест — стручок за стручком — съедали целую банку острого перца.

И вот, купив дом в деревне, я первым делом стал выращивать чеснок, потом обзавелся саженцами пло-

довых деревьев, а через пару лет к этому набору был добавлен острый перец как следствие ностальгических воспоминаний. Получив в первый же год хороший урожай, созревшие стручки нанизал на нить, как грибы, и повесил для просушки, поскольку ничего другого не пришло на ум. Так получилось десятка полтора нитей, с которыми, честно сказать, не знал, что делать. И неожиданно пришла идея перемолоть высохшие стручки в кофемолке. Оказалось, это адски неприятное мероприятие! Теперь, после нескольких лет тренировок, знаю: сняв палец с кнопки пуска кофемолки, нельзя ее откры-

вать несколько минут, чтобы внутри улеглось облако едкого перечного духа. Тогда же у меня получилось несколько небольших баночек молотой приправы. Почти все раздал, но одну оставил себе. За год она полностью разошлась: жареную курицу или рыбу готовил только с ней. В порядке эксперимента замариновал стручки в нескольких баночках, предполагая, что смогу их есть, как это делали в студенческие годы мои приятели. Одну банку оставил себе, вторую отдал другу Сереге, третью — соседу Толику. Приятель слопал перец с удовольствием за месяц, а вот у меня так не получилось — уж слишком остро. Зато Толик нашел выход: он добавлял по целому стручку или по половинке перчика в супы и горячие блюда. Этот вариант «утилизации» заготовки приглянулся и мне. Так что теперь «острячки» в моих запасах не переводятся.

Внимание: рецепт!

Литровую банку плотно заполняю стручками острого перца, заливаю кипятком и оставляю на 15-20 мин. Жидкость сливаю в кастрюлю, повторно кипячу с 0,5 ст.л. соли и 1 ст.л. сахара. А непосредственно в банку добавляю 30 мл 9%-ного уксуса. Вливаю кипящий рассол и закатываю.

Владимир БАЛАШОВ, г. Тамбов. Фото Татьяны САНЧУК